

BACKZEIT

Die Backzeit ist ganz abhängig von dem Gebäck, das du in den Ofen schiebst. Bei einem Brot zum Beispiel kann man so eine Faustregel sagen: Ein Kilo Brot braucht circa eine Stunde. Dabei ist es aber wiederum abhängig, ob es eher ein Weizen- oder eher ein Roggenbrot ist.

Gebäcke mit größeren Poren backen schneller als Gebäcke mit kleinen Poren. Das liegt daran, dass die Hitze durch jede einzelne Pore durch muss, bis sie ins Gebäckinnere gelangt. Und wenn du eben größere Poren hast, hast du weniger an der Anzahl als kleinere Poren. Und darum backen Gebäcke mit größeren Poren schneller als Gebäcke mit kleineren Poren. Und deswegen ist es so, dass zum Beispiel Roggenbrote mit kleineren Poren länger brauchen als Weizenbrote mit größeren Poren.

Brötchen zum Beispiel, da ist so ein guter Richtwert: So ein klassisches Weizenbrötchen backt circa 18 Minuten. Hast du ein Brötchen, in dem vielleicht noch Ölsaaten mit drin sind oder die ein bisschen kompakter sind, dann kann es auch gerne mal bis zu 24 Minuten backen.

Das sind dann alles solche Richtwerte, die dir helfen, um herauszufinden, wann ein Brot fertig ist, wenn du das nach Zeit backst. Eine andere Möglichkeit, um zu entscheiden, ob dein Gebäck fertig ist oder nicht, ist durch Messung der Kerntemperatur! Heißt also, du nimmst einen Einstich-Thermometer, mit dem du in das Gebäck einstichst und misst die Temperatur, die im Inneren ist. Wenn wir da circa bei 98 Grad sind, sowas um den Dreh rum, dann ist das Brot fertig.